

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

ПРИКАЗ

30.08.2023

№742/О

г. Мегион

О создании общественной комиссии
по контролю за качеством питания обучающихся МАОУ «СОШ №9»

Во исполнение приказа «Об организации горячего питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательных организациях, подведомственных департаменту образования администрации города Мегиона», в целях эффективной организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №9», обеспечения выполнения социальных гарантий обучающихся, а также усиления мер по контролю за качеством питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. состав общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год, согласно приложению 1;
 - 1.2. алгоритм проверки столовой в МАОУ «СОШ №9» на 2023-2024 учебный год, согласно приложению 2;
 - 1.3. график проверок общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся МАОУ «СОШ №9», на 2023-2024 учебный год, согласно приложению 3;
 - 1.4. форму акта проверки качества питания в МАОУ «СОШ №9», согласно приложению 4.
2. Фиксировать членам комиссии результаты каждой проверки, замечания и предложения в актах.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



М.И. Макаров

Исполнитель: Милюков В.М., социальный педагог

Рассылка:

В дело – 1 экз.

Ермолаевой О.Ю – 1 экз.

Милюкову В.М. – 1 экз.

Состав общественной комиссии
по контролю за качеством организации питания обучающихся
в МАОУ «СОШ №9» на 2023-2024 учебный год

Председатель комиссии:

В.М. Милюков, социальный педагог МАОУ «СОШ №9.

Члены комиссии:

Э.П. Алиева, медицинский сотрудник (фельдшер) БУ «МГБ»;

Л.В. Михайлова, родитель обучающегося МАОУ «СОШ №9».

И.Н. Музыка, родитель обучающегося МАОУ «СОШ №9».

Алгоритм проверки качества питания в школьной столовой

1. Наличие в обеденном зале фактического меню для организации питания обучающихся для ознакомления (в наличии/отсутствует).
2. Наличие примерного меню для организации питания обучающихся с учетом возрастных групп обучающихся, в том числе для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет».
3. Организация питания для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет» (организовано/не организовано).
4. Соответствие вырабатываемой продукции фактическому и примерному меню.
5. Соответствие норм выхода блюд, нормам, указанным в меню.
6. Органолептические показатели готовых блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).
7. Температура подачи блюд.
8. Качество санитарной обработки обеденных столов.
9. Обеспеченность столовой посудой и приборами, качество санитарной обработки столовой посуды и приборов.
10. Качество уборки и эстетическое состояние обеденного зала.
11. Санитарное состояние линии раздачи.
12. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены (наличие или отсутствие ювелирных украшений, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко острижены, наличие специальной санитарной одежды, состояние санитарной одежды (наличие или отсутствие сильных загрязнений), наличие санитарных книжек, оформленных надлежащим образом).
13. Наличие и правильность оформления необходимой документации (журнал «Здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания»).
14. Анализ обращений граждан по вопросам предоставления услуг по питанию обучающихся.

График
проверок общественной комиссии по контролю за качеством питания
обучающихся МАОУ «СОШ №9» на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Дата проведения проверки	Члены комиссии
1	29.09.2023	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
2	27.10.2023	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
3	30.11.2023	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
4	25.12.2023	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
5	31.01.2024	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
6	29.02.2024	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
7	29.03.2024	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
8	30.04.2024	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..
9	20.05.2024	В.М. Милюков, Э.П. Алиева Л.В. Михайлова И.Н. Музыка..

Акт
проверки качества питания в столовой МАОУ «СОШ №9»

Составлен «__» _____ 20__
года

Полное наименование объекта проверки:

Фактический адрес объекта:

Телефон _____ электронный

адрес: _____

Ф.И.О.

руководителя: _____

Поставщик услуг горячего питания

Юридический адрес:

Телефон _____ электронный

адрес: _____

Проверка проводилась в соответствии с

комиссией в составе:

Председатель

Члены комиссии

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Наличие в обеденном зале фактического меню для организации питания обучающихся
для _____ ознакомления _____ (в _____ наличии/отсутствует):

2. Наличие примерного меню для организации питания обучающихся с учетом возрастных

групп обучающихся, в том числе для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет»:

3. Организация питания для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет» (организовано/не организовано):

4. Соответствие вырабатываемой продукции фактическому и примерному меню:

5. Соответствие норм выхода блюд, нормам, указанным в меню:

6. Органолептические показатели готовых блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция):

7. Температура подачи блюд:

8. Качество санитарной обработки обеденных столов:

9. Обеспеченность столовой посудой и приборами, качество санитарной обработки столовой посуды и приборов:

10. Качество уборки и эстетическое состояние обеденного зала:

11. Санитарное состояние линии раздачи:

12. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:

наличие или отсутствие ювелирных украшений

(да/нет)

волосы убраны под колпак или косынку

(да/нет)

наличие специальной санитарной одежды

(да/нет)

состояние санитарной одежды (наличие или отсутствие сильных загрязнений)

наличие санитарных книжек, оформленных надлежащим образом

13. Наличие и правильность оформления необходимой документации (журнал «Здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания»):

14. Анализ обращений граждан по вопросам предоставления услуг по питанию обучающихся

15. Замечания и предложения комиссии:

Заключение комиссии о качестве организации питания:

Председатель
Комиссии

Члены комиссии
